



Merci d'avoir partagé ce moment avec nous.
Nous espérons que vous avez apprécié
nos cocktails autant que nous avons pris plaisir
à les préparer.

Votre satisfaction nous tient à cœur,
et nous serions ravis de vous revoir pour explorer
d'autres délices de notre carte.

À très bientôt pour d'autres
découvertes savoureuses !

Le ROOF TOP
par la MAISON DE BACON

Le ROOF TOP
par la MAISON DE BACON

LES EN K DU ROOF TOP

Par le chef de la Maison de Bacon,
NICOLAS DAVOUZE Bocuse d'or France

Pour accompagner un cocktail,
un champagne ou déguster un verre de vin
ou tout simplement s'offrir un encas pour
prolonger l'expérience d'un apéritif
face à la mer.



LES TARTARES EN TARTELETTE CROUSTILLANTE

10 € pièce

Loup acidulé citron caviar
Boeuf aux herbes et câpres

LES SALAISONS DE LA MER

18 € l'assortiment

Un nouveau procédé de maturation pour réaliser toutes sortes de charcuterie de la mer afin d'obtenir un produit plus sain et une expérience gustative nouvelle. Cette méthode évite l'hyper-salaison et l'utilisation de conservateurs et nitrites.

Le chorizo de la mer
L'espadon maturé
Le maigre maturé

LE SPÉCIAL ROOFTOP PAR LA MAISON DE BACON

30 € pièce

Imaginé dans l'esprit d'un club au homard mais revisité avec les produits et les saveurs de la Méditerranée

Pan bagnat à la langouste de Méditerranée,
graines de fenouil, sauce tartare à l'estragon

LES FRITES DE PANISSE À TREMPER, SAUCE BAGNA CAUDA

15 € portion

Nature pois chiche
Extra poivre noir
Graines de fenouil

PETITE SALADE D'ALGUES ET ARTICHAUTS VIOLETS VINAIGRETTE D'AGRUMES.

15 € portion

CAVIAR DE LA MAISON KAVIARI

Osciètre Prestige

Ce caviar aux tons ambrés et dorés, développe des saveurs noisette.

100 € / 30gr 163 € / 50gr 350 € / 100gr

Krystal

Ce caviar aux tons vert olive à doré, développe des saveurs riches et complexes aux finales d'amande fraîche et des notes florales.

185 € / 50gr 380 € / 100gr

*(tous nos caviars sont servis avec des accompagnements:
blinis, oeuf mimosa, oignon rouge, pomme de terre ratte,
crème frappée à l'orange.)*



LES SAVOUREUSES PÂTISSERIES INDIVIDUELLES DU CHEF PÂTISSIER VINCENT RIOU ET SON ÉQUIPE

20 € pièce

